73e Année T. 145 No 14-15 — 1er 8 Avril 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut : — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.



Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76


Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE BÉZIERS

73me ANNÉE — N° 14-15 1-8 AVRIL 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

—

CHRONIQUE

Après les gelées de 1956

Les grands froids de février ont modifié l'aspect de la nature, et l'observateur le moins avisé se rend compte que les plantes ornementales les plus courantes sont souvent fortement endommagées ; il en est ainsi pour les laurier-lin, laurier rose, laurier sauce, fusain, pittospore, troëne, bambou, agave et chamœrops, etc...

Les arbres ou arbustes de la garrigue ont une riche couleur de feuille morte provenant du roussissement du chêne kermès, du pin, du genévrier, du cyste ou des lentisques. Seul le buis a été épargné encore est-il bien laid au nord de Prades-le-Lez.

Le néflier du Japon, tué à peu près partout, peut servir de témoin pour mesurer l'intensité relative des froids au cours des hivers rigoureux qui ont précédé celui-ci. C'est ainsi qu'il avait résisté aux minima les plus bas relevés le 14 février en 1929 et le 15 janvier en 1914 ; et il faut remonter à 1870-71 pour que soit signalée par le Directeur du Jardin des Plantes la mort des néfliers qui subirent sans périr les froids de janvier 1855.

Le figuier est sérieusement abimé tandis que la partie aérienne des oliviers est entièrement détruite.

L'immense oliveraie, qui s'étend entre Nîmes et Remoulins notamment, offre un spectacle désolant. Rien n'est plus décourageant pour l'agriculteur ou simplement attristant pour l'ami de la nature que de voir le feuillage symbolique de l'arbre du

midi être, à l'heure actuelle, d'un jaune-grisâtre, déjà desséché, prêt à flamber au moindre accident ; et sauf dans la région de St-Jean-de-Fos peut-être, il en est à peu près partout ainsi, tandis que même en 1870-71, il y eût des exceptions, et qu'entre Montpellier et Nîmes « les oliviers des collines avaient été épargnés » (1).

Dans ces conditions, la vigne ne pouvait échapper au désastre. Elle est certes périodiquement atteinte par les froids, et tandis que les viticulteurs du Biterrois n'oublient pas les dégâts de fin janvier 1947, on retient comme hivers très mauvais ceux de 1880, 1872, 1870, 1830 à la suite duquel les « vignerons de Frontignan durent arracher près du tiers du vignoble » (2). L'hiver historique de 1709 fut aussi très funeste à nos vignes (3).

Mais les dégâts que l'on constate cette année sont probablement plus considérables en intensité et en étendue.

Tous les Viniferas se trouvent atteints, parmi ceux qui ont le plus souffert, on désigne unanimement les teinturiers : Grand Noir de la Calmette, Alicante-Bouschet, Morrastel-Bouschet, et les vignes excoriées.

L'Aramon a été un peu plus ou un peu moins atteint que le Carignan, dont les yeux ont en général paru extrêmement fragiles. Sont de même ordre de sensibilité l'Ugni blanc (St-Emilion), le Chasselas, le Listan, le St-Jacques ou Jaoumet, le Gros-Vert. Paraissent moins touchés le Terret, le Lignan blanc, la Syrah, le Calitor.

Les porte-greffes américains sont indemnes et leurs croisements avec les vignes européennes, en particulier les hybrides producteurs-directs, ont manifesté une relative résistance au froid, que l'on n'a pas été sans faire remarquer.

— • —

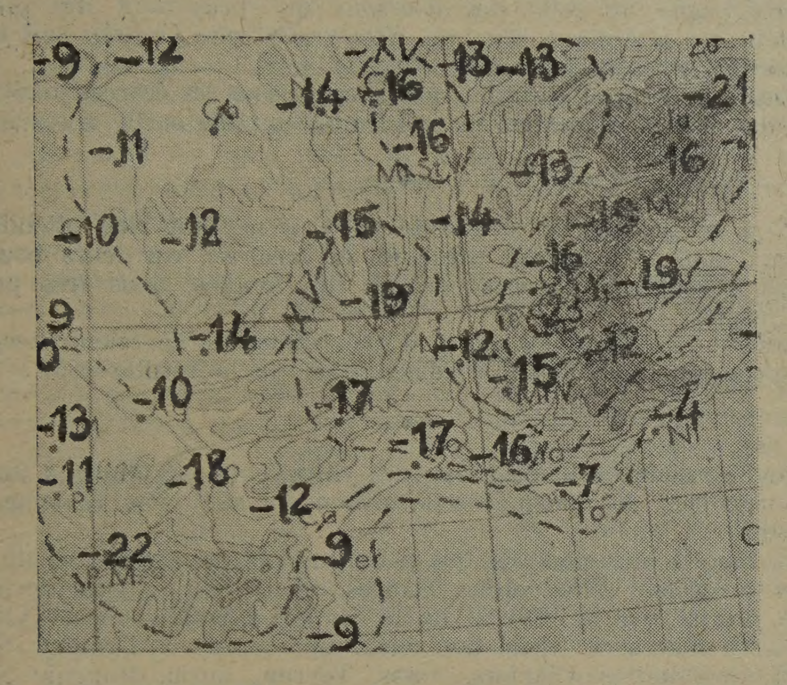
La cause de tout ce mal réside dans les températures très basses qui se sont produites autour du 11 février et qui, dans la nuit du 11 au 12, ont atteint, à Montpellier, le plus bas des minima de la saison.

Sur le cliché ci-après, on peut situer l'emplacement de l'isotherme (—XV) et constater que Montpellier se trouve en dehors de la courbe avec des températures encore plus basses.

On remarque que la partie la plus froide de la région viticole s'est placée au nord-est de Montpellier et que, comme nous allons le voir, l'aire enserrée par cet isotherme se rapproche beaucoup de celle correspondant à l'emplacement des vignobles sinistrés.

(1) Charles Martins.
(2) Cazalis-Allut.
(3) d'Aigrefeuille. — Histoire de Montpellier.

Si, par ailleurs, les observateurs de l'Etablissement Central de la Météorologie ont relevé, à Montpellier, la température minimum de (—17°), il est inexact de croire que cette température fut celle du vignoble au moment du gel ; en réalité, cette observation officielle fut faite à 2 m. sous abri (et il faut bien qu'il en soit ainsi pour que tous les relevés de températures soient comparables et puissent servir à la prévision du temps), mais les vignes ainsi que les yeux de leurs coursons ne sont pas à 2 m. sous abri, elles ont dû subir la température de (—21°) qui



(Extrait du Bulletin de Renseignements de l'E.C.M.)

a été constatée au niveau des bras de la souche pendant la nuit du 11 au 12 février. Il aurait, paraît-il, encore fait plus froid dans d'autres vignobles de la région.

— • —

Suivant l'abaissement de température, on constate que les organes les plus fragiles sont les *yeux*. En général, on ne les a pas toujours assez examinés, et cependant ce sont eux qui renferment les ébauches des futures grappes de la vendange 1956. Pas d'yeux, pas de raisins ni de vendanges.

On vérifie leur destruction en les fendant obliquement ou longitudinalement, on voit alors qu'ils sont bruns, couleur tabac.

Souvent la présence du coussinet qui les supporte peut prêter à confusion et laisser croire à leur bonne santé relative, en réalité lorsque le bourgeon est brun, le méristème qui doit assurer la

la naissance du rameau étant détruit, il ne peut y avoir de végétation.

A l'heure actuelle, dans les cas les plus graves, malheureusement très nombreux, l'œil se détache sous une simple pression de l'ongle et laisse une cicatrice noirâtre d'où ne sortira aucune vie.

Tous les yeux d'une même souche ou d'un seul sarment ne sont pas nécessairement atteints, les plus touchés sont, cette année, souvent situés à la base du sarment.

Pour peu que le froid ait été plus intense, la destruction des yeux s'accompagne de celle des *coursons* qui présentent des altésentent des altérations d'autant plus graves que la taille qui les a formés est plus ancienne.

Enfin, les *bras* et aussi le *tronc* portent sous les écorces anciennes des lésions rougeâtres qu'une simple entaille suffit à révéler.

— • —

Pour ce qui est de la récolte 1956, il ne faut rien attendre d'yeux dont le bourgeon principal est nécrosé, car leurs bourgeons secondaires pourront donner des feuilles, mais très peu de raisins.

Restent les gourmands qui, très bien alimentés, devraient exceptionnellement contribuer à l'élaboration de la récolte 1957.

— • —

Pour le bonheur d'une partie des viticulteurs méridionaux tous les vignobles du Languedoc-Roussillon ne sont pas également atteints.

La zone la plus sinistrée, qui a été aussi la plus froide, se situe dans le secteur Montpellier, Ganges, Sommières, Aigues-Mortes déjà précisé par la Note II de la Station d'Avertissements Viticoles ; il faut avoir visité des communes comme St-Drézéry, St-Martin-de-Londres, Clapiers, Assas, Teyran, Jacou, Mauguio St-Laurent-d'Aigouze, Salinelles, etc..., pour comprendre l'émotion qu'ont peine à surmonter les vignerons de ces régions lorsqu'ils vont, avec envie et gratitude à la fois, recueillir des greffons dans le secteur indemne de Bessan, Montblanc, Servian, ou en Roussillon.

Si dès les premières heures de la catastrophe il fut aisé de préciser ce premier bilan, d'autres observations faites dans le vignoble d'Olonzac, Azillanet, Homps, Ginestas établirent l'étendue de dégâts que l'on signale aussi à Peyriac-Minervois, Conques-Minervois, Douzens, Narbonne, et plus au sud, sur les cépages de table de la basse vallée de l'Agly et dans la plaine de la Salanque. Plus au nord, si l'on peut dire, de notre région Cessenon, Faugères, Caussiniojouls, Cabrerolles, Pont-St-Esprit sont également atteints et les vignes du Gard (Vergèze, Milhaud, Caissargues, Bellegarde, Redessan, Jonquières, etc...) portent de nombreux yeux tués.

Les *conséquences* de ces gelées *sur la conduite des exploitations* se traduiront par une cruelle diminution des ressources en 1956, alors que les dépenses ne pourront être comprimées au-dessous du minimum qui caractériserait l'abandon de la vigne.

On peut espérer sur les souches dont les yeux principaux sont seuls tués à l'heure actuelle, une belle récolte pour 1957 à condition toutefois que les saisons futures soient meilleures que celles que nous vivons ; il serait alors souhaitable que les obligations du viticulteur, à l'égard de l'assainissement, soient au moins calculées sur la moyenne des deux années.

L'économie de la région méridionale souffrira du manque à gagner qui va la frapper, et si la perte des milliards de la récolte 1956 sera particulièrement ressentie par les viticulteurs, il n'en est pas moins vrai que toutes les branches de l'activité de nos départements viticoles en éprouveront les répercussions plus ou moins lointaines.

Quant à la souche elle-même, son état après la date du débourrement normal — qui sera dépassé lorsque paraîtra cette chronique — permettra de préciser l'ampleur de la catastrophe avec toutes ses nuances selon que le vignoble considéré se trouvera dans la partie sinistrée, au bord ou en dehors.

Sur les vignes à peine gelées, des yeux ou des coursons resteront endormis ; quelquefois l'œil en partie atteint ne portera à partir du contre-bourgeon qu'une pousse moins fertile et moins vigoureuse que celle qui serait sortie du bourgeon principal.

Dans les *vignobles les plus atteints* de grandes superficies resteront noires pendant longtemps ; la végétation n'apparaîtra que sur les bras ou sur le tronc et parfois même très bas sur la partie indemne près du sol.

Le nombre de ces rameaux issus des yeux rescapés du désastre sera vraisemblablement faible ; il s'agira de gourmands la plupart du temps sans grappes, souvent situés presque ras de terre et représentant faute de mieux tout l'avenir de la souche, dont la partie supérieure sera desséchée.

Enfin lorsque tout le pourtour de la tige ne sera pas altéré, il pourra se former des *broussins* provenant de la prolifération de l'assise génératrice restante et occasionnant sur les souches la présence de tumeurs parfois très volumineuses qui caractérisent l'action des froids de l'hiver sur la vigne au repos.

Parmi les *dispositions à prendre*, nous avons déjà, dans la note du 22 février, attiré l'attention sur la nécessité devant laquelle on pourrait se trouver de regreffer les jeunes plantiers trop malmenés et pour cela de disposer de greffons sains.

Il y aura aussi à effectuer un gros travail de palissage tendant d'abord à éviter que les gourmands, nés sur le pied de la souche, ne soient, lorsqu'ils sont rares, abattus par le vent au moment

des orages, et ensuite à favoriser leur aoûtement dans une position convenable susceptible de faciliter la taille de l'an prochain.

La lutte contre le mildiou risque alors d'être compliquée du fait que l'ébourgeonnage — recommandé par la Station depuis sa fondation — peut être capable, dans les cas les plus graves et lorsqu'il sera fait aveuglément, d'enlever cette année toute la végétation restant sur la souche si la base du pied est seule à en porter. Chacun tachera d'intervenir judicieusement et pas à contre-sens.

Il en sera de même du chaussage des souches que l'on veillera à ne pas trop recouvrir afin de permettre la sortie de la végétation secondaire.

On ne se résoudra à l'arrachage que dans les vieilles vignes qui devaient y être soumises d'ici peu d'années, et encore seulement dans celles qui présentent beaucoup de manquants et sur lesquelles les altérations du tronç ou la dessiccation de la partie supérieure rendraient trop aléatoire la rentabilité de leur exploitation.

Georges BERNON.

LA RIZIÈRE EXPÉRIMENTALE DU MERLE EN 1955

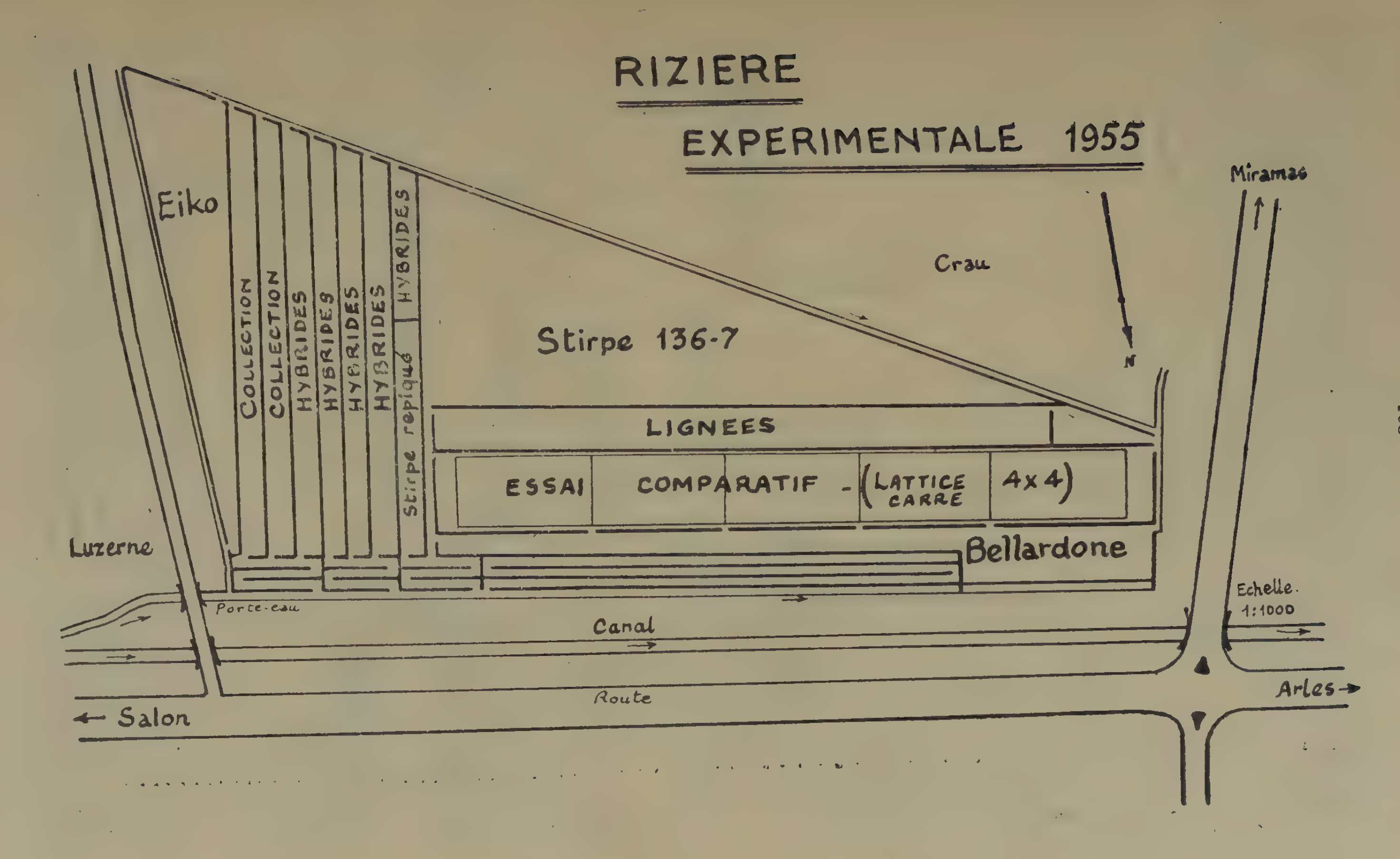
Depuis 1948, la Station d'Amélioration des Plantes de Montpellier a entrepris au Domaine du Merle (Bouches-du-Rhône) l'étude du riz en France et la création de nouvelles variétés par hybridation. Des comptes rendus annuels sur la rizière expérimentale ont été publiés depuis cette date dans le *Progrès Agricole et Viticole,* et le *Bulletin d'Information des Riziculteurs.*

Pour l'année 1955, nous ferons le point en indiquant les conditions climatiques de la campagne, les conditions culturales, les résultats de la première année d'introduction de variétés nouvelles, avec le comportement de la collection, des hybrides, ainsi que l'issue des essais comparatifs.

I. — *CONDITIONS CLIMATIQUES.*

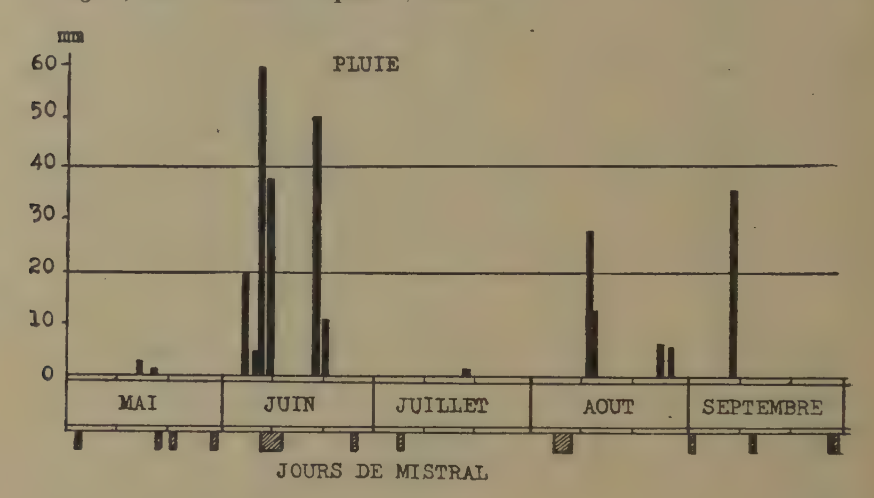
On sait déjà que l'année a été très favorable à la riziculture, le rendement moyen ayant dépassé 40q/ha, contre 27 en 1954, campagne particulièrement mauvaise, avec un mois de mai pluvieux, un été nuageux et un mois d'août refroidi. En 1955, l'agencement des éléments climatiques a été exceptionnellement heureux, comme nous allons le voir :

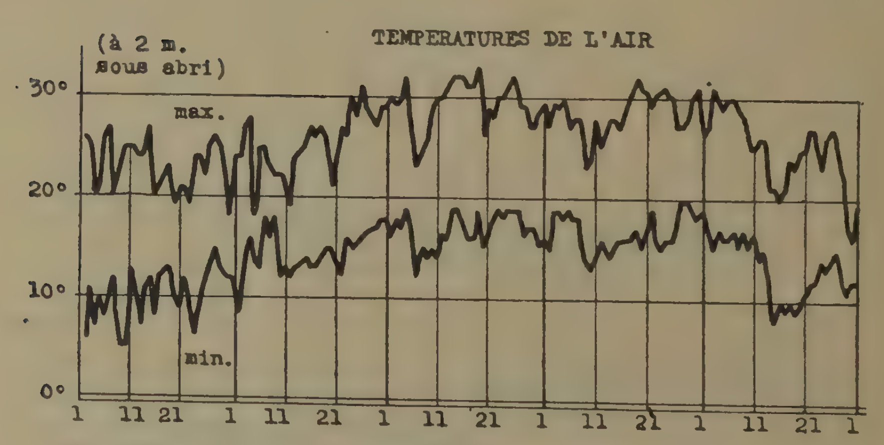
Le mois de *mai* est pratiquement sec : 4 mm. de pluie (au lieu de 156 mm. en 1954). La moyenne des maxima est correcte, supérieure de 3 degrés à celle de l'année précédente. Le départ en végétation est normal.


RIZIERE
EXPERIMENTALE 1955
Miramas
Crau
N
Stirpe 136-7
Eiko
COLLECTION
COLLECTION
HYBRIDES
HYBRIDES
HYBRIDES
HYBRIDES
HYBRIDES
Stirpe repiqué
LIGNEES
ESSAI COMPARATIF - (LATTICE CARRE 4x4)
Bellardone
Luzerne
Porte-eau
Canal
Echelle 1:1000
Route
Arles
Salon

En *juin*, les pluies sont concentrées dans les trois premières semaines (187 mm.), entrecoupées de 4 jours consécutifs de mistral : les températures sont inférieures à la moyenne d'environ 2 degrés ; le canal et les clos ne se réchauffent qu'au cours de la dernière semaine, mais très rapidement. Le riz s'est un peu étiolé, mais le tallage s'accroît dès lors sans arrêt, tandis que les repiquages reprennent vigoureusement.

Le mois de *juillet* est excellent pour la végétation : pratiquement ni pluie (1 mm.) ni vent (1 jour). L'eau du canal se maintient à plus de 20 degrés, celle des clos dépasse souvent 30.



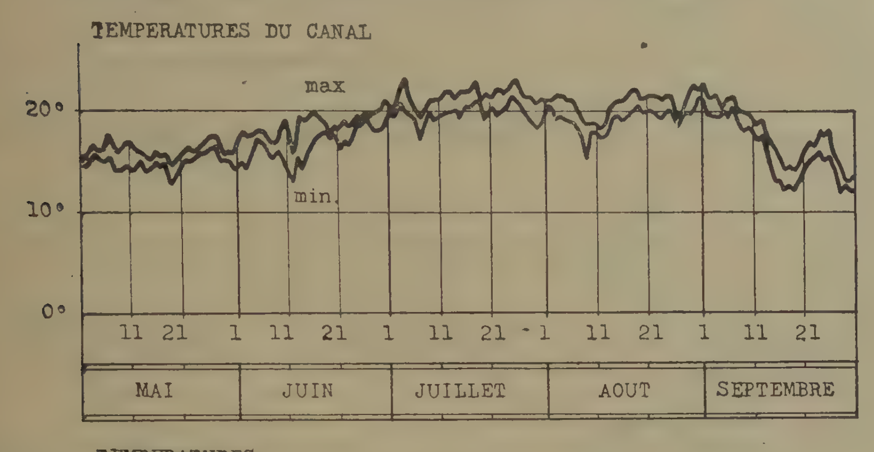


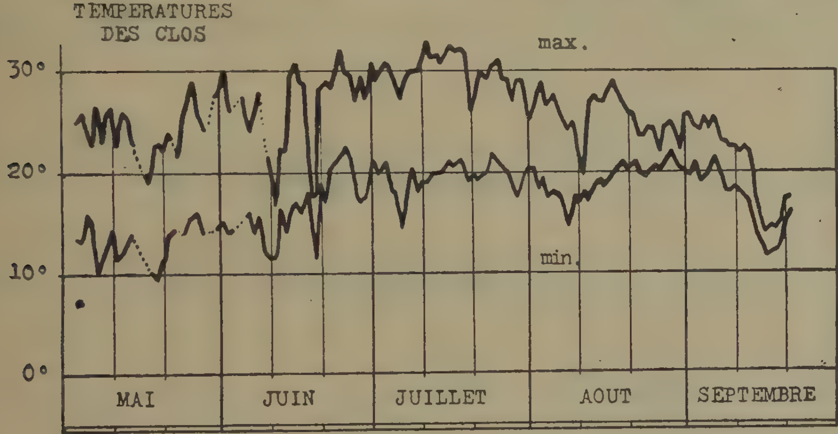
Août, qui est le mois des fécondations, est généralement marqué par un abaissement des maxima de l'air. En 1955, cet abaissement est moins important : ayant lieu plus tôt que les autres années (le 9 août), il a aussi duré moins longtemps : la majorité des floraisons se sont produites après, dans d'excellentes conditions (en 1954, la chute des températures avait eu lieu du 20 au 25 août, au moment de la pleine floraison

tardive des Balilla). La pluviosité de ce mois d'août est supérieure à la normale, mais elle a été distribuée en 4 jours (orages), ce qui n'a guère nui à la bonne marche des nouaisons : v. graphique.

Au cours du mois de *septembre*, on assiste à un affaiblissement de la température, à partir du 10, après une pluie suivie de mistral.

L'arrière-saison a été propice aux travaux de récolte.





En résumé, la campagne 1955 doit sa prospérité aux mois de mai et de juillet très favorables à la végétation et aux températures élevées des trois semaines suivant la mi-août. Exceptionnellement, les semis de fin avril, généralement déconseillés, car aléatoires, auront été couronnés de succès.

II. — *CONDITIONS CULTURALES.*

L'emplacement de la rizière expérimentale est celui de la rizière 1949 (partie Ouest), couvrant 1 ha 25, établie sur vigne et suivie, de 1950 à 1954, d'une prairie d'essai. Celle-ci a été retournée à l'automne, piquetée et nivelée au printemps, fumée, puis labourée et

TABLEAU I

CLASSEMENT DE LA COLLECTION 1955

F. : début floraison.
F. C. : fin de cycle (maturité).
H. : hauteur totale moyenne.
P1000 : poids de 1.000 grains.
T. : nombre moyen de panicules par plante.

Echelle « Verse » (VS)

0 : résistant à la verse.
5 : très sensible.

Echelle « Egrenage » (EG)

3 : très égrenant.
0 : très peu égrenant.

ORIGINE	VARIÉTÉS semis général : 3 mai	DATES F	DATES FC	CYCLE TOTAL (jours)	CYCLES EXTRÊMES de 1948 à 1954		H cm.	VS	EG	T	P1000
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	I. — *Très précoces.*										
Jap.	Norin 20	15-7	24-9	144	94	135	60	2	0	(6,5)	27
Jap.	Norin 33	18-7	25-9	145	96	135	65	1	0	(6,9)	27
Jap.	Bansei-Eiko	16-7	26-9	146	—	—	60	3	0	(6,0)	27
Jap.	* Ishikari Shiroke	25-7	27-9	147	...	137	70	2	0	(5,3)	28
Jap.	Eiko	25-7	28-9	148	98	137	45	1	0	(7,5)	27
All. ?	Bulgare	27-7	28-9	148	104	138	70	1	0	(4,2)	32
Port.	Kentzo 120	29-7	28-9	148	—	—	75	1	0	(4,7)	32
Jap.	Norin 28	25-7	28-9	148	—	—	45	3	0	—	26
Jap.	Wase-Shirage	25-7	28-9	148	—	—	65	3	0	—	29
Port.	Arroz da Terra	31-7	29-9	149	—	—	65	0	2	(5,0)	37
Port.	Arr. da T. de nos Escuros	27-7	29-9	149	—	—	65	0	2	3,3	33
Port.	Lusitano	5-8	29-9	149	—	—	65	1	3	(4,1)	36
Hong.	Ds Vasarhelje	8-8	30-9	150	—	—	100	3	2	(3,1)	36
Ital.	Allorio 11	8-8	1-10	151	105	151	125	5	3	(3,3)	35
Port.	Alorna	8-8	1-10	151	—	—	90	4	2	(3,6)	40
	II. — *Précoces.*										
Ital.	* Bellardone	11-8	2-10	152	119	155	90	2	2	4,3	29
Ital.	Agostano	17-8	3-10	153	123	157	95	0	1	(3,7)	34
Ital.	* Maratelli	18-8	4-10	154	129	162	90	1	2	(2,1)	32
Esp.	Nano × Agostano	18-8	5-10	155	129	163	65	0	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Jap.	Kinugasa Wase	19-8	6-10	156	—	—	70	2	0	—	27
Jap.	Rikuto Norin 14	18-8	6-10	156	—	—	65	3	1	—	30
Jap.	Fuzisaka	18-8	6-10	156	132	162	65	3	0	(4,1)	28
Jap.	Fuzisaka 1	20-8	7-10	157	—	—	65	1	1	—	28
Ital.	Adelaïde Chiappelli	21-8	7-10	157	125	157	75	0	1	(3,1)	43
Jap.	Norin 1	23-8	7-10	157	129	164	60	2	0	(5,8)	25
	III. — *Demi-tardives.*										
Ital.	Varieta 16	17-8	8-10	158	136	164	75	2	1	6,2	24
Jap. ?	Riz de Montagne	13-8	8-10	158	150	166	95	3	1	2,3	27
Ital.	Razza 77-21	19-8	9-10	159	138	169	85	4	2	(3,7)	41
Ital.	* Arborio	18-8	10-10	160	137	168	95	0	2	(2,2)	43
Ital.	Precoce Corbetta	19-8	10-10	160	—	—	70	4	1	—	28
Ital.	Sesia	22-8	12-10	162	144	160	75	0	1	(3,8)	39
Ital.	* R. B.	20-8	12-10	162	141	167	105	2	2	(3,0)	36
Ital.	Vialone Nano	21-8	12-10	162	—	—	90	2	2	—	34
Ital.	* Razza 82	22-8	13-10	163	147	162	95	0	1	(4,3)	35
Ital.	Asigliano	23-8	14-10	164	144	168	85	0	1	(3,2)	36
Jap.	Rikuu 132	26-8	15-10	165	132	168	80	3	0	(4,1)	27
Ital.	Senatore Novelli 19	26-8	15-10	165	141	169	75	0	2	(3,9)	41
	IV. — *Tardives.*										
Ital.	* Stirpe 136-7	22-8	16-10	166	144	169	75	3	0	(3,5)	32
Jap.	Tonewase	29-8	17-10	167	150	169	65	2	0	(4,3)	26
Ital.	* Balilla 28	23-8	17-10	167	154	176	65	2	2	(4,0)	27
Argent.	Chacarero	28-8	18-10	168	—	—	90	1	0	—	25
Ital.	Balilla A	27-8	18-10	168	—	—	60	0	2	(3,1)	28
Ital.	Balilla R.	26-8	18-10	168	—	—	65	1	2	(3,1)	28
Ital.	Balilla Bologne	25-8	18-10	168	—	—	60	1	2	(3,1)	31
Ital.	Balilla à gros grain	25-8	18-10	168	—	—	65	0	2	—	31
Ital.	* Americano 1600-7	26-8	18-10	168	145	177	95	2	2	(3,2)	29
Ital.	Rizzotto	31-8	18-10	168	159	178	75	0	1	(3,3)	39,5
Esp.	Sollana	26-8	18-10	168	—	—	90	4	3	—	35
Jap.	Ayashi	30-8	18-10	168	—	—	80	2	0	—	27
Ital.	Vialone	28-8	18-10	168	—	—	105	2	2	—	35

* : Variétés inscrites au Catalogue officiel 1955.

disposée en clos au mois d'avril.

Comme par le passé, un système de caldanes a été établi parallèlement au canal. La fumure appliquée comprend, à l'hectare :

30 tonnes de fumier de bergerie ;
200 kg de sulfate d'ammoniaque (40 unités d'azote) ;
800 kg de superphosphate (130 unités d'acide phosphorique) ;
150 kg de chlorure de potassium (87 unités de potasse).

Les semis se sont déroulés du 3 mai au 6 mai.

Pendant le tallage, un début d'invasion par les algues vertes a été maîtrisé par une mise à sec et une pulvérisation de sulfate de cuivre. Les plantes adventices, en majeure partie des panics, ont été arrachées à la main.

III. — *LA COLLECTION DE VARIETES.*

Par rapport à la précédente, la collection 1955 ne contient pas les variétés : Razza 253 éliminée en raison de son égrenage et de sa semi-stérilité excessifs, Alaotra 415, Alaotra 453 (originaires de Madagascar), Taichu 65 (de Malacca) et Popey K 146 (du Cambodge) éliminées à cause de leur cycle trop long pour la France.

Les variétés nouvelles sont les suivantes :

1° D'origine japonaise :
Fuzisaka 1, Fukoku, Ishikari Shiroke, Kinki 25, Kinugasa Wase, Koganemaru, Norin Mochi 5, Norin 9, Norin 11, Norin 28, Norin 36, Rikuto Norin 14, Sanuki-Shinriki, Shinriki Mochi, Sinzan, Tamasari, Wase Esozima Mochi, Wase Shirage.

2° D'Argentine :
Japonais gigantesque, Chacarero, Yamani, et 3 variétés des Etats-Unis : *Blue rose, Zenith, Fortuna.*

3° Du Missisipi :
Blue Bonnet 50.

4° D'origine italienne :
Balilla (Bologne), *Balilla à gros grain, La Ferla, Pierrot, Précoce Corbetta, Precoce Rossi, Vialone, Vialone Nano,* ainsi que 10 variétés dont des lignées figurent déjà en collection.

5° D'origine espagnole :

Aragonés, Peregomil.

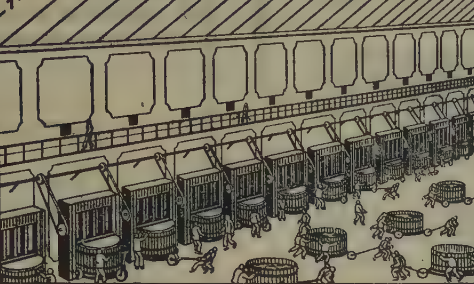
Parmi ces variétés, seules ont été conservées dans l'ordre de précocité : *Wase Shirage, Norin 28, Kinugasa Wase, Rikuto Norin 14, Fuzisaka 1, Precoce Corbetta, Vialone Nano, Balilla Bologne, Balilla à gros grain, Chacarero, Vialone.*

Les autres ont été éliminées soit à cause de leur cycle trop long (la majorité), soit à cause de leur faible tallage *(Fukoku, Norin Mochi 5, Norin 11),* de leur sensibilité à la verse *(Peregomil)* et à l'égrenage *(Aragonés, Pierrot).*

Les nouvelles variétés jugées dignes de rester en collection méritent d'être observées encore un an pour affirmer leurs caractéristiques,

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés... ...son matériel insuffisant... ..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

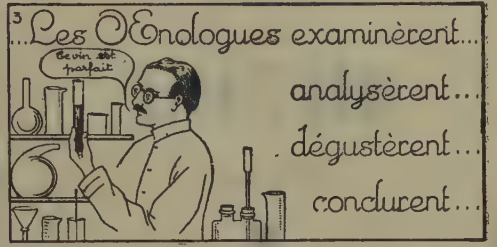


...un vendeur survint...



...un essai fut décidé...

...Les Œnologues examinèrent...

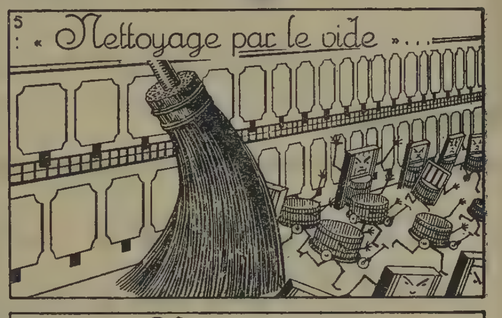


analysèrent... dégustèrent... conclurent...

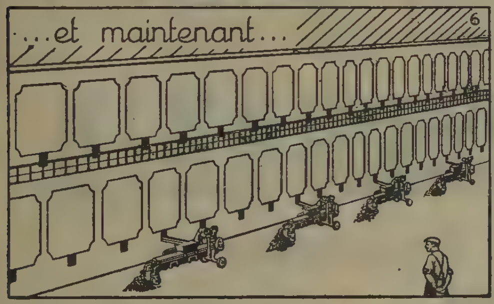
Une grande décision fut prise :...



« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

Mildiou et Dithacuivre

La recherche de produits de substitution de la bouillie bordelaise pour la lutte contre le Mildiou de la vigne n'est pas nouvelle. De nombreux procédés ont été expérimentés dans le passé, sans apporter jamais de solution vraiment satisfaisante.

La raison de ces échecs résidait principalement dans le fait que jusqu'à ces dernières années, l'ingéniosité des chercheurs ne pouvait s'exercer que dans d'étroites limites. Elle s'était orientée dans deux directions principales :

— ou bien trouver, parmi les sels minéraux, ceux qui pouvaient avoir une activité intéressante sur les spores du Mildiou et voir si leur utilisation sur la vigne était possible. C'est ainsi qu'on sut assez vite que le nickel, le cobalt, l'argent, etc., étaient actifs..., mais aussi que, pour différentes raisons, leur emploi ne pouvait être conseillé ;

— ou bien, s'adresser aux différents sels de cuivre reconnus actifs, pouvant être tolérés par la vigne et grâce à des propriétés variées, tenter d'augmenter leur efficacité et donc d'abaisser leur dose d'emploi. Cette voie a également conduit à des échecs.

Mais restait un domaine qui semblait riche de promesses : c'était celui des *composés organiques*. Du jour où l'industrie de synthèse se développa dans toute sa puissance, on pressentit que le champ des possibilités en matière de fongicides allait s'accroître considérablement. Et de fait on vit alors apparaître Zinèbe, Mesulfane, Captane, Thirame, pour ne citer que les principaux.

Expérimentés au vignoble, ils ont montré une efficacité indéniable contre le Mildiou et des avantages précieux sur la bouillie bordelaise, mais leur emploi appelle certaines restrictions (économiques ou techniques).

L'industrie a alors pensé qu'on pourrait associer un des produits organiques au Cuivre et tirer bénéfice des propriétés des deux constituants. Plusieurs formules ont été envisagées, une seule a retenu jusqu'ici l'attention des expérimentateurs : c'est le mélange Zinèbe-Cuivre que le commerce propose principalement aujourd'hui sous le nom de marque « DITHACUIVRE ».

A quel titre ces fongicides mixtes peuvent-ils actuellement intéresser les praticiens ?

Ce que veulent les viticulteurs, c'est avant toute chose *un produit efficace*. Ils ont, dans la majorité des terroirs, reconnu que la bouillie bordelaise à 2 % de sulfate leur avait assuré jusqu'ici la meilleure défense contre la maladie. Il faut donc que le DITHACUIVRE, aux doses recommandées, leur garantisse la même sécurité.

Les expériences les plus désintéressées et les mieux contrôlées de ces 4 dernières années ont démontré que ce *premier point était acquis*.

Le second point par ordre d'importance, c'est évidemment le prix de revient des traitements. Or, là encore, les viticulteurs ne peuvent rencontrer que des éléments d'appréciation favorables au mélange Zinèbe-Cuivre. Tout bien chiffré : achat du produit, économie de main-d'œuvre, rapidité des traitements, ils se trouveront largement gagnants. Il ne leur restera plus qu'à constater eux-mêmes les avantages qu'apporte le DITHACUIVRE.

le climat de l'année ayant été exceptionnellement favorable. Cependant, on peut voir que *Precoce Corbetta,* aux panicules fournies, est une variété demi-tardive, pas très raide, et que les types désignés par *Balilla Bologne* et *Balilla à gros grain* assez voisins l'un de l'autre et en légère disjonction, ont un poids de 1.000 grains supérieur de 14 % (4 grammes) à celui de *Balilla 28* : on peut prévoir que ces deux variétés seront quelque peu plus tardives, mais il n'est pas encore certain que leur productivité soit supérieure à celle de *Balilla 28.*

Le riz japonais *Ishikari-Shiroke* est identique à l'introduction précédente, vulgarisée sous le nom de Thiroku.

Les variétés malgaches *Alaotra 51* et *Alaotra 702,* à grain long, ne seront pas conservées : leur cycle est trop long et leur degré de semi-stérilité excessif ; il en est de même pour *Berlin 100,* originaire de Costa-Rica, reçue et semée trop tard en 1954, mais qui n'a pas épié en 1955.

La variété *Kentzo 120* confirme sa grande ressemblance avec *Bulgare :* seule une légère différence dans la hauteur totale de la plante les distingue ; il est permis de penser qu'il s'agit de deux lignées d'une même origine.

Le tableau I groupe les principales observations effectuées. Y figurent les *cycles* extrêmes enregistrés depuis 1948. On remarquera les variétés très précoces qui ont mûri plus tard qu'auparavant, retard imputable surtout au mauvais temps de juin (température des eaux) : le début du tallage s'est, en effet, produit après le 20 juin soit avec environ 15 jours de retard sur 1954 et 3 semaines sur 1952 ; quant à la montée, elle a été déclenchée en moyenne un mois plus tard qu'en 1954.

En revanche, pour le reste de la collection, c'est en 1954 que le cycle végétatif s'est montré le plus long.

La *hauteur* des plantes est, en général, plus faible que d'ordinaire : c'est dû au fait que la collection a été placée à l'extrémité de la rizière, sur une zone décapée au nivellement, et de ce fait moins fertile, malgré le même épandage d'engrais.

En ce qui concerne le *nombre moyen de panicules* par plante, il est rappelé qu'il ne s'agit que d'un ordre de grandeur, l'évaluation étant surestimée lorsque le peuplement comprend moins de 65 plantes au mètre carré, auquel cas elle figure entre parenthèses (densité de semis : 80 grains par mètre carré). La capacité de tallage des riz japonais très précoces est mise plus particulièrement en évidence cette année, en raison du retard à la montée, tandis que *Varieta 16,* détenant habituellement le record du nombre de panicules, révèle encore en 1955 cette remarquable aptitude.

(à suivre)

R. Marie, I. Denoy et E. Charrade,
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

ESSAIS DE FONGICIDES ORGANIQUES DANS LA LUTTE CONTRE L'OIDIUM DE LA VIGNE EFFECTUÉ EN 1955

INTRODUCTION

L'importance de la quantité de soufre importé pour les besoins de la viticulture française (100.000 tonnes environ par an) justifie les tentatives effectuées dans la recherche de produits organiques actifs contre l'oïdium (*Uncinula necator* Schw. Burrill), susceptibles d'être fabriqués dans notre pays.

En 1955, nous avons établi dans le vignoble de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier un champ d'essai où nous avons comparé au soufre deux produits organiques fabriqués aux Etats-Unis.

CONDITIONS GÉNÉRALES DES ESSAIS

1. — *Produits essayés.*

Les produits essayés étaient les suivants :

= *Le Karathane* (produit désigné dans les essais par K).

Il se présente sous forme d'une poudre mouillable micronisée donnée pour renfermer :

- — 22,5 % de dinitro (1 méthyle-heptyle) phényle crotonate.
- — 2,5 % d'autres nitro-phénols et dérivés, en particulier du dinitro (1 méthyle-heptyle) phénol.
- — 75 % de matière inerte.

On lui attribue une action préventive et curative certainement par contact avec le champignon.

La dose employée dans nos essais était de 90 grammes par hectolitre.

= *Une huile isoparaffinique* hautement raffinée (produit designé dans les essais par CS).

Ce produit, qui se présente sous forme d'un liquide huileux émulsifiable, est donné pour être à 100 % de produit actif.

Il agirait sur l'oïdium par contact. La dose utilisée dans nos essais était de 0,25 %.

= Ces deux produits étaient comparés au *Soufre sublimé* à 99 % de soufre utilisé sous forme de poudrage (produit désigné par S dans nos essais). On sait que le soufre agit à distance par l'intermédiaire de vapeurs (1).

Ces trois produits ont été employés en combinaison avec trois fongicides de lutte contre le mildiou (Plasmopara viticola [B et C] Berlèse et de Toni) : ***bouillie bordelaise*** à 2 % de sulfate de cuivre, ***Captane*** sous forme d'une poudre mouillable à 50 % de matière active et employée à la dose de 0,25 %, *Zinèbe* sous forme d'une poudre mouillable contenant 65 % de matière active et employée à la dose de 0,6 %.

Une série de parcelles, qui n'a pas reçu de traitement contre l'oïdium, a servi de témoins non traités. Dans les tableaux de résultats, ces parcelles sont désignées par 0.

Au total, l'essai comportait donc douze formules de traitement fongicide :

— Bouillie bordelaise à 2 % plus soufre sublimé :
(parcelles désignées par BB + S).

— Bouillie bordelaise à 2 % plus Karathane à 0,09 % :
(parcelles désignées par BB + K).

— Bouillie bordelaise à 2 % plus produit CS à 0,25 % :
(parcelles désignées par BB + CS).

— Bouillie bordelaise à 2 % sans produit de lutte contre l'oïdium :
(parcelles désignées par BB).

— Captane à 0,25 % plus Soufre :
(parcelles désignées par C + S).

— Captane à 0,25 % plus Karathane à 0,09 % :
(parcelles désignées par C + K).

— Captane à 0,25 % plus produit CS à 0,25 % :
(parcelles désignées par C + CS).

— Captane à 0,25 % sans produit de lutte contre l'oïdium :
(parcelles désignées par C).

— Zinèbe à 0,6 % plus Soufre :
(parcelles désignées par Z + S).

— Zinèbe à 0,6 % plus Karathane à 0,09 % :
(parcelles désignées par Z + K).

— Zinèbe à 0,6 % plus produit CS à 0,25 % :
(parcelles désignées par Z + CS).

— Zinèbe à 0,6 % sans produit de lutte contre l'oïdium :
(parcelles désignées par Z).

Par conséquent, cet essai permettrait non seulement d'étudier l'action des fongicides de lutte contre l'oïdium, mais également de comparer l'action des fongicides anti-mildiou sur ce même champignon de l'oïdium et enfin de constater une interaction éventuelle entre ces divers fongicides.

2. — *Caractéristiques du champ d'essai.*

Le champ d'essai était établi dans une vigne de *Carignan* greffée sur 99 R et âgée de 14 ans. On sait que ce cépage est particulièrement sensible à l'oïdium.

Le dispositif expérimental utilisé était celui des blocs randomizés. Il y avait 4 blocs de 12 parcelles chacun. A chaque parcelle était affecté un des 12 traitements mentionnés plus haut. Une parcelle donnée comprenait 5 rangs de 4 souches ; ces souches étaient espacées de 1 m. 50 dans tous les sens.

3. — *Evolution de l'oïdium au cours de 1955.*

Comme tous les ans, peu de temps après le départ de la végétation, l'oïdium *(Uncinula necator)* a commencé à se développer dans la vigne d'expérience sur des souches isolées. En vue de diminuer l'hétérogénéité du champ d'essai du point de vue infection par l'oïdium un traitement au soufre sublimé à raison de 5 kilos par hectare a été effectué sur l'ensemble du champ d'essai, le 25 avril, à l'aide de poudreuses à dos d'homme. Après ce traitement, et avant tout autre, on a noté, le 20 mai, la distribution des souches atteintes par l'oïdium dans chaque parcelle du champ d'essai. Le tableau I indique le nombre de souches atteintes dans chaque parcelle.

TABLEAU I

Nombre de souches atteintes, par parcelle, le 20 mai

Traitements		Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV
S	BB	1	1	1	3
	C	0	0	0	4
	Z	0	0	0	0
K	BB	1	1	0	4
	C	0	2	1	3
	Z	0	3	0	1
CS	BB	1	2	0	1
	C	0	2	0	1
	Z	0	0	0	3
O	BB	0	2	0	6
	C	1	1	1	3
	Z	0	0	0	3

Le bloc II et le bloc IV étaient, à cette époque, déjà nettement plus atteints par la maladie que les blocs I et III.

Par la suite, les conditions climatiques, qui ont été très favorables au développement de l'oïdium, ont permis une généralisation de l'infection à partir des foyers précédents. En effet, au cours des mois de juin et de juillet, le degré hygrométrique de l'air a été souvent élevé. De plus, en juillet et en août, les températures maxima ont rarement dépassé 35°, température voisine de la limite du développement de l'oïdium. Mais ces mêmes conditions climatiques n'ont pas

permis un développement notable du mildiou *(Plasmopara viticola)* et ce parasite n'a causé aucune perte de récolte.

4. — *Exécution des traitements.*

La compatibilité des produits de lutte contre l'oïdium n'étant pas toujours connue, chaque traitement a été effectué en deux phases :

— un jour donné, on appliquait le fongicide de lutte contre le mildiou ;

— le lendemain matin, on appliquait le fongicide de lutte contre l'oïdium.

Il a été effectué 4 traitements contre le mildiou et l'oïdium dont les dates et les quantités de produit apportées à l'hectare sont données dans le tableau II.

TABLEAU II

Tableau des traitements

DATES	Fongicide anti-mildiou (BB, C, Z)	Fongicide anti-oïdium			OBSERVATIONS
		S	K	CS	
23 Mai 24 Mai	800 litres/hectare	37Kg/Ha	0Kg,72/Ha	2 Kg/Ha	Beau temps sec et chaud.
1er Juin 2 Juin	1100 litres/hectare	40Kg/Ha	1Kg,10/Ha	3 Kg/Ha	Beau temps humide et chaud.
21 Juin 22 Juin	1400 litres/hectare	50Kg/Ha	1Kg,02/Ha	3 Kg/Ha	Beau temps sec et chaud.
19 juillet 20 juillet	1100 litres/hectare	50Kg/Ha	0Kg,72/Ha	2 Kg/Ha	Beau temps chaud. Les produits S et K ont été appliqués en lavage de grappes

RESULTATS

Pour étudier l'action des différents anticryptogamiques sur l'oïdium, on a effectué différents contrôles au cours de la période de végétation. Ils ont porté, d'une part, sur les rameaux et le feuillage et, d'autre part, sur les grappes.

1. — *Notation de l'oïdium sur les rameaux des souches.*

Cette notation a été effectuée le 6 juin, alors que la vigne était en pleine floraison. Elle a consisté dans la détermination du nombre de rameaux par parcelle atteints par l'oïdium. Les résultats sont donnés d'une part dans le tableau III où ils sont exprimés par la moyenne du nombre de rameaux atteints par parcelle pour chaque combinaison de produit de lutte contre l'oïdium et le mildiou, et d'autre part dans le tableau IV où figurent, pour chaque fongicide considéré séparément, les moyennes du nombre de rameaux atteints par parcelle. Les données du tableau IV ne sont autres que les totaux partiels par anticryptogamique du tableau III.

TABLEAU III

Moyenne du nombre de rameaux par parcelle atteints par l'oïdium, le 6 juin, pour chaque combinaison de produits de lutte contre l'oïdium et le mildiou.

PRODUITS	S			K			CS			O		
	BB	C	Z	BB	C	Z	BB	C	Z	BB	C	Z
Moyennes parcellaires	5,0	6,7	1,0	7,7	7,7	6,0	23,2	12,0	14,7	12,5	8,5	6

TABLEAU IV

Notation du nombre de rameaux atteints par l'oïdium, le 6 juin pour chaque produit de lutte contre l'oïdium et le mildiou

	BB	C	Z	Moyennes parcellaires
S	20	27	4	4,2
K	31	31	24	7,1
CS	93	48	59	16,6
O	50	34	24	9,C
Moyennes parcellaires	12,1	8,7	6,9	

L'interprétation de ces résultats a montré qu'il n'existait aucune différence significative entre traitements. Il existait seulement des différences entre blocs.

(à suivre)

D. Boubals, A. Vergnes, P. Lelakis,
Laboratoire de Recherches viticoles (I.N.R.A.)
Ecole nationale dAgriculture de 'Montpellier.

PARTIE OFFICIELLE

Arrachage volontaire

Saisi par le Ministre de l'Agriculture de diverses questions relatives à l'application du décret du 30 septembre 1953 (Organisation du marché des vins et orientation de la production viticole) et du décret du 23 novembre 1954 (Indemnités d'arrachage volontaire des vignes), le Conseil d'Etat vient d'apporter les précisions suivantes :

Sur la question relative à l'interprétation du deuxième alinéa de l'article 94 du Code du Vin.

Considérant qu'aux termes de l'article 94 du Code du Vin « les infractions commises en matière de plantation de vignes peuvent être

constatées dans le délai de 10 ans à compter des dates des plantations irrégulières » ; que d'autre part le droit à indemnité pour arrachage volontaire de vignes, prévu à l'article 31 du décret du 30 septembre 1953 et réglementé par le décret du 23 novembre 1954, est subordonné à la condition que la vigne ait été plantée régulièrement et que la plantation régulière ait été déclarée avant le 31 décembre 1953.

Considérant qu'il suit de là qu'une indemnité ne peut être accordée qu'au viticulteur qui établit que la vigne arrachée avait été plantée régulièrement ; que le fait qu'après un délai de dix ans l'infraction commise par un viticulteur aux dispositions qui régissent les plantations de vignes ne peut plus être constatée ni, par suite, servir de base à une sanction pénale n'a pas pour effet de transformer une plantation irrégulière en une plantation régulière et d'ouvrir au viticulteur le droit à indemnité qui est attaché à l'arrachage des seules vignes régulièrement plantées.

Sur la question relative à l'interprétation de l'article 87 du Code du Vin.

Considérant que l'article 87 *a* et *b* du Code du Vin autorisait, par dérogation à la règle de suspension de toute plantation posée à l'article 85, d'une part les plantations qui devaient assurer la consommation personnelle des récoltants, d'autre part les plantations destinées à la fabrication de certaines eaux-de-vie ; que l'article 36 du décret du 30 septembre 1953 n'a laissé subsister que la première de ces dérogations et qu'il en a limité la portée ; que toutefois ledit article réserve expressément le droit de replantation né de l'arrachage d'une superficie équivalente ; qu'en vertu de ce droit, qui n'est subordonné à aucune condition, le viticulteur qui a planté une vigne en application des dérogations prévues à l'article 87 à la faculté, s'il l'arrache, de replanter en vigne une superficie équivalente, même si une plantation semblable ne peut plus être faite désormais à titre de plantation nouvelle ; que l'exploitant, usant ainsi de son droit de replantation, n'est plus tenu de se soumettre aux restrictions de l'article 87 auxquelles le décret du 30 septembre 1953 n'a pas subordonné l'exercice de ce droit.

Sur la question relative à l'interprétation de l'article 85 du Code du Vin.

Considérant qu'en vertu de l'article 85 du Code du Vin, qui suspend toutes plantations autres que celles qui sont nécessaires pour l'entretien du vignoble, la reconstitution du vignoble après assolement ne remontantp as à une date antérieure au 1er octobre 1931 est considérée comme entretien ; que l'article 34 du décret du 30 septembre 1953 a remplacé la date du 1er octobre 1931 par celle du 1er septembre 1939.

Considérant qu'en suspendant toute plantation autre que les plantations d'entretien et en n'assortissant ladite suspension d'aucun délai ni de l'indication d'une circonstance qui la ferait cesser, le législateur a entendu interdire jusqu'à l'intervention d'une disposition nouvelle, toute plantation autre que celle qu'il autorisait expressément ; que depuis l'entrée en vigueur du décret du 30 septembre 1953 aucun droit

à replantation n'existe du fait d'un arrachage de vigne antérieur au 1er septembre 1939 ; que le viticulteur, qui a procédé à un tel arrachage, ne saurait donc prétendre céder contre indemnité un droit qu'il ne possède pas.

Sur la question relative à l'existence d'un droit de replantation et d'un droit à indemnité après l'expropriation de parcelles plantées en vigne.

Considérant que dans le cas où une collectivité publique acquiert après déclaration d'utilité publique une parcelle plantée en vigne, le particulier dont la propriété est transférée à la collectivité expropriante, moyennant une indemnité fixée d'après la valeur du bien, ne conserve aucun droit qu'il puisse faire valoir au cas d'arrachage ultérieur de la vigne.

Considérant, d'autre part, que la collectivité publique, qui a acquis la parcelle, n'est pas au nombre des ayants droit auxquels le décret du 30 septembre 1953 et le décret du 23 novembre 1954 rendus pour son application prévoient le versement d'une indemnité d'arrachage ; que ces textes n'ouvrent, en effet, un droit à indemnité qu'aux viticulteurs qui procèdent à l'arrachage volontaire de leurs vignes et qui renoncent définitivement à leurs droits de replantation ; que la collectivité qui détient, à la suite d'un transfert après déclaration d'utilité publique, une parcelle plantée en vigne, est tenue d'apporter ladite parcelle à l'opération d'utilité générale en vue de laquelle le transfert a été prononcé ; que l'arrachage de la vigne ne présente de sa part aucun caractère volontaire : que la collectivité ne possède aucun droit de replantation auquel elle ait la liberté de renoncer : qu'elle se trouve ainsi privée, lorsqu'elle procède à l'arrachage de la vigne ; tant du droit à l'indemnité que du droit de replantation qui sont liés par les textes à l'existence d'une exploitation viticole.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

IVme Congrès international des Jus de Fruits de Stuttgart. — Le IVme Congrès international des Jus de Fruits aura lieu au parc « Killesberg », à Stuttgart, du 28 mai au 2 juin 1956, sous le haut patronage du Dr h. c. H. Lübke, ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts de la République Fédérale Allemande.

Le promoteur du Congrès est la Fédération internationale des Producteurs de Jus de Fruits (Paris), l'organisateur le Zentralverband der Sussmost-und Obstgetrankeindustrie (Président : M. Possmann).

A la suite de l'importance croissante que prend la consommation des jus de fruits de pommes, de raisins, de baies et d'agrumes dans le monde entier, ce Congrès (organisé après une interruption de 20 ans en Allemagne) sera d'une haute portée internationale.

Le programme du Congrès comprend 15 rapports généraux et 44 rapports spéciaux. Il traitera les problèmes aussi bien du côté médical

et hygiénique que du côté scientifique, technique et pratique. Les questions internationales touchant la fabrication, le conditionnement, la vente et les débouchés y seront également étudiées.

Le Congrès attend les représentants officiels des administrations de l'alimentation et de la santé de 20 pays, ainsi que des industriels, des exportateurs et importateurs.

La devise internationale du Congrès est : « Des jus de fruits pour la santé de tous les peuples ! ». Son thème de travail est : « La rationalisation comme moyen d'améliorer la qualité et d'augmenter la production ».

En liaison avec le Congrès une exposition professionnelle « Les Fruits liquides » montrera les machines et tout l'outillage nécessaires et employés dans les différents pays pour la préparation et la conservation des jus de fruits, ainsi que les meilleurs jus de fruits de nombreux producteurs internationaux et les moyens de propagande (affiches, films, etc.). Ces derniers participeront à un concours international doté d eprix intéressants.

Une série de manifestations, de visites industrielles et de circuits touristiques sont également prévus. Le parc « Killesberg », qui domine toute la ville de Stuttgart, est, avec ses halls de congrès et d'exposition, le meilleur lieu pour réunir les personnalités intéressées du pays et de l'étranger.

On peut s'inscrire pour la participation au Congrès au : Bureau du IVme Congrès international des Jus de Fruits, Bachstrasse 26, à Bonn/Rhein (Allemagne).

BIBLIOGRAPHIE

Economie rurale, par L. Lasnier-Lachaise, ingénieur agronome, ingénieur en chef, directeur des Services Agricoles du Rhône, et M. Monnier, ingénieur en chef, Directeur des Services Agricoles des Basses-Alpes. — Un volume, 172 pages, 14 x 19. Prix franco : 540 francs, à *La Maison Rustique*.

Après une étude de l'*Economie rurale et de ses bases*, les auteurs passent en *revue les facteurs économiques de la production agricole* (sol, propriétés, et modes de faire-valoir, capital, travail et lois sociales). Ils présentent ensuite le grand problème actuel de la *rentabilité en agriculture*, condition essentielle d'une véritable *productivité*. Puis, ils se penchent sur le réseau des Services Publics s'occupant des agriculteurs et des organisations professionnelles les groupant et palliant leur isolement.

La dernière partie est consacrée à l'étude des problèmes actuels de l'Economie agricole française, et à sa liaison avec les grands problèmes de l'Economie générale, en particulier avec la déconcentration économique dans le cadre de l'aménagement du territoire.

Aussi, *Economie rurale*, par L. Lasnier-Lachaise et M. Monnier, est non seulement une documentation et un guide pour les agriculteurs, mais aussi un manuel précieux pour les élèves des Ecoles et Cours d'Agriculture. Il doit trouver place dans toutes les exploitations agricoles, dans tous les établissements d'enseignement agricole, dans toutes les bibliothèques rurales.

La charcuterie à la campagne, par H. BABET-CHARTON. Un volume, 208 pages, 11 x 18, 39 figures. Franco : 610 frs. En vente à *La Maison Rustique*, 26, rue Jacob, Paris (6me).

La charcuterie faite chez soi, avec les produits de son élevage, n'est-elle pas la meilleure et la plus économique ? Est-elle facile à faire, comment tirer le meilleur parti du cochon que l'on aura élevé pour améliorer aux moindres prix l'ordinaire familial ? *La réponse à toutes ces questions se trouve dans « Charcuterie à la campagne », par H. Babet-Charton.*

Qu'il s'agisse du porc, du lapin ou des volailles, la ménagère dispose, enfin, d'un manuel pratique, bien présenté et facile à consulter grâce à son index.

— • —

La Revue Française, 7, rue Lafayette, Paris (9me).

Sommaire du numéro 76

Une des caractéristiques et l'un des attraits de la *Revue Française* est de publier des articles mettant en lumière des aspects inconnus de la vie d'hommes célèbres. Le numéro 76 (mars 1956) en donne un nouvel exemple avec une étude de C. E. Engel, illustrée de documents rares, sur « L'Angleterre de l'Abbé Prévost ». Le lecteur y apprendra nombre de choses curieuses sur l'auteur de « Manon Lescaut » et y verra même la reproduction de son écrou dans une géôle britannique !...

Joaquin Torres-Garcia, peintre urugayen, mort en 1949, et « maître de l'art amérindien », est présenté dans un texte sobre de Waldemar George qui s'accorde cependant fort bien avec la fantaisie et l'originalité d'une mise en page utilisant le contraste d'un jaune et d'nu bistre.

Augsbourg, la vieille cité bavaroise, dévoile, grâce à Paul Dony, une histoire bimillénaire et offre à l'amateur d'architecture la beauté de ses monuments, tandis que, nous replongeant dans notre siècle trépidant, Gaston Cohen explique en un article attrayant ce qu'est « la guerre des décibels » ou lutte contre le bruit.

Loin de l'agitation tumultueuse de nos villes, les îles australes restent certainement un des lieux les plus paisibles du globe. Mais combien de Français en connaissent l'existence et savent les situer sur la mappemonde ? Xavier Reppe les étonnera par l'article qu'il leur consacre et les émerveillera par les magnifiques photographies prises sur ces terres lointaines.

Les chroniques habituelles de *La Revue Française* sont signées de Jules Marouzeau, de l'Institut ; Henri Clouard, Paul Ostoya, Pierre du Colombier, Yves Florenne, Robert Vrinat et Henri Agel ; elles précèdent une partie abondamment illustrée en noir et en couleurs consacrée à la République Dominicaine.

Enfin, deux nouveautés attireront sur ce numéro l'attention des lecteurs et des lectrices : quatre pages illustrées sur la politique du mois, comprenant un article d'Edouard Helsey ; une lettre sur la mode de la spécialiste en la matière qu'est Claude Salvy.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Lézignan-Corbières (28) : 12°5 à 10 : 290 à 230. — Narbonne (28) : V.C.C. 10 à 13° : 300 ; Corbières : 11°5 à 13 : 290 à 300 ; 11 à 12° : 295 à 300. Alcools : pas de cote.

Gard. — Nîmes (26) : V.C.C. 9 à 11° : 300 à 290 ; V.D.Q.S. 11°5 à 12°5 : 300. Côtes-du-Rhône : 11 à 13° : 500.

Hérault. — Béziers (30) : Rouges : 290 à 305. Rosés et Blancs : insuf. d'aff., pas de cote. C.S. : 297. — Montpellier (2) : V.C.C. : 9°5 à 11 : 300 à 290 ; 11 à 12° : 290 à 295. V.D.Q.S. : 11 à 12° : 300. C.S. : 300. — Sète (28) : Vins de Pays : 9°5 à 11 : 300 à 285 ; 11 à 12° : 285 à 290. Vins d'Algérie : Récolte 1954 : Alger : pas de cote. Oran : 12 à 13°9 : pas de cote ; 14° et plus : 410 et plus. Récolte 1955 : Alger : 11 à 13° : 390. Oran : 12 à 12°9 : 400 ; 13 à 13°9 : 400 ; 14 et plus : 400 et plus. Vins de Tunisie : Récolte 1955 : Tunis : 11 à 13°9 : 385.

Pyrénée-Orientales. — Perpignan (31) : insuf. d'aff., pas de cote.

ALGERIE. — Alger (31) : Récolte 1955 : V.C.C. Premier choix : Rouges 11 à 11°5 : 335 à 340 ; Rosés 10°1 : 340 ; Blancs 10°8 : 340. Deuxième choix : Rouges 11 à 11°5 : 330 à 335 ; Blancs 12° : 340. — Mostaganem (31) : Rouges et Rosés : 350 à 360. — Oran (31) : 350 à 360.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 25 AU 31 MARS 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	16	7	P	16	4	1	16	3	P	17	8	P	18	6	—	17	4	—	20	6	P
ANGERS	16	6	—	18	6	P	16	5	P	17	6	P	18	7	P	19	6	P	19	6	P
COGNAC	16	6	.2	17	6	—	16	6	P	19	8	—	18	12	P	21	10	—	19	6	—
BORDEAUX	16	5	P	18	6	—	16	3	3	20	10	—	16	13	P	21	11	—	19	6	8
TOURS	14	4	—	17	6	P	20	7	P	19	7	2	19	8	2	20	9	P	21	7	—
NEVERS	15	2	5	16	3	—	18	3	—	19	2	—	20	11	P	19	5	P	19	9	P
AGEN	18	2	P	18	5	—	19	5	P	19	8	—	16	12	—	19	9	—	19	8	P
CLERMONT-FERRAND	16	3	P	13	2	—	19	4	—	19	3	—	17	10	P	18	3	—	17	7	P
MONTELIMAR	13	8	30	10	4	15	18	7	—	20	8	—	16	10	P	14	3	21	15	9	1
TOULOUSE	18	3	P	18	6	—	18	6	P	20	10	—	14	11	P	17	11	—	17	9	P
CARCASSONNE	16	5	3	18	8	—	15	6	—	19	10	—	14	11	4	14	9	9	15	10	P
PERPIGNAN	20	9	P	15	10	—	14	7	—	17	11	—	13	11	14	14	11	35	15	10	42
MONTPELLIER	13	9	13	12	2	—	14	11	P	16	9	—	14	11	7	13	10	2[illegible]	15	10	3
REIMS	19	4	P	12	4	—	17	2	—	11	4	—	13	3	—	16	2	P	21	5	6
STRASBOURG	13	6	—	15	7	P	13	5	2	19	4	1	12	1	—	15	2	—	20	6	—
DIJON	16	7	P	12	7	—	17	3	—	19	5	—	18	8	1	19	5	—	20	10	20
LYON	16	8	3	11	8	1	18	9	—	19	6	—	16	9	P	19	9	—	18	10	14
GRENOBLE	16	9	2	10	7	P	18	6	—	19	4	—	13	8	—	19	9	—	18	10	P
MARSEILLE	13	10	16	10	5	13	16	10	—	17	7	—	16	14	P	16	12	P	19	9	P
NICE	12	10	32	13	9	13	15	8	—	15	12	P	14	15	—	16	11	3	15	10	4
AJACCIO	17	9	26	12	9	13	16	5	—	15	5	—	16	11	P	18	11	P	15	9	3
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.